

Jarrete de Ternera Gallega con castañas



Ingredientes

(4 personas):

- 1.000 g de jarrete de Ternera Gallega (delantero).
- 120 g de cebolla.
- 100 g de puerros.
- 150 g de zanahoria.
- 3 dientes de ajo.
- 4 dl de vino blanco (D.O. Ribeiro).
- 2 dl de aceite de oliva virgen extra.
- 2 ud de perejil.
- sal.
- pimienta en grano.
- castañas peladas y cocidas.



Preparación Macerar el jarrete con todas las verduras y los aromas durante la noche anterior. Dorar el jarrete en aceite de oliva y añadir la maceración, cocer muy lentamente durante 3 horas. Cuando el jarrete esté casi hecho "tierno", añadir las castañas y cocer el conjunto un par de minutos.

Presentación Colocar los trozos de jarrete y presentarlo con las castañas alrededor.

Tiempo aproximado:

3 h